Deutscher Bundestag
4. Wahlperiode

Drucksache IV/597

Bundesrepublik Deutschland
Der Bundeskanzler
6 — 68040 — 5916/62

Bonn, den 25. Juli 1962

An den Herrn
Präsidenten des Deutschen Bundestages

Betr.: **Europäische Wirtschaftsgemeinschaft;**

hier: Durchführungsverordnungen des Rates bzw. der Kommission der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft zu den Verordnungen vom 4. April 1962 zur Gemeinsamen Agrarpolitik

In Ausführung der vom Rat der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft am 14. Januar 1962 beschlossenen und am 4. April 1962 verabschiedeten Verordnungen zur Gemeinsamen Agrarpolitik hat die Kommission die

Verordnung Nr. 58 zur Festsetzung gemeinsamer Qualitätsnormen für einige Erzeugnisse in Anhang I B der Verordnung Nr. 23 über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse

erlassen, deren Wortlaut ich nach Artikel 2 Satz 1 des Gesetzes zu den Verträgen vom 25. März 1957 zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft vom 27. Juli 1957 (Bundesgesetzbl. II S. 753) zu Ihrer Unterrichtung als Anlage beifüge.

Der Stellvertreter des Bundeskanzlers

Ludwig Erhard

Druck: Bonner Universitäts-Buchdruckerei, Bonn
Alleinvertrieb: Dr. Hans Heger, Bad Godesberg, Postfach 821, Goethestraße 54, Tel. 6 35 51

EUROPÄISCHE WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT
Kommission

Verordnung Nr. 58 der Kommission zur Festsetzung gemeinsamer Qualitätsnormen für einige Erzeugnisse in Anhang I B der Verordnung Nr. 23 über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse

DIE KOMMISSION DER EUROPÄISCHEN WIRTSCHAFTSGEMEINSCHAFT —

gestützt auf den Vertrag zur Gründung der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft,

gestützt auf die Verordnung Nr. 23 über die schrittweise Errichtung einer gemeinsamen Marktorganisation für Obst und Gemüse und insbesondere auf Artikel 2 Absatz 3,

nach Anhörung des Verwaltungsausschusses für Obst und Gemüse und in Anbetracht des Artikels 2 der Verordnung Nr. 23, der vorsieht, daß Qualitätsnormen für die im Anhang I B der erwähnten Verordnung aufgezählten Erzeugnisse spätestens am 30. Juni 1962 festgesetzt werden müssen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Qualitätsnormen für folgende in Anhang I B der Verordnung Nr. 23 genannten Erzeugnisse:

Nummer des Gemeinsamen Zolltarifs	Warenbezeichnung
07.01 C	Spinat
ex 07.01 D II	Chicorée
07.01 F I	Pflückerbsen
07.01 F II	Grüne Bohnen
ex 07.01 G II	Möhren
07.01 L	Artischocken
ex 08.04 A	Tafeltrauben
08.07 C	Kirschen
08.08 A	Erdbeeren

sind in den Anhängen der vorliegenden Verordnung aufgeführt und sind ab 1. Juli 1962 anzuwenden.

Artikel 2

Diese Verordnung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung im Amtsblatt der europäischen Gemeinschaften in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 15. Juni 1962.

Für die Kommission
Der Präsident
W. Hallstein

ANHANG I/1

Gemeinsame Qualitätsnormen für Spinat

I. *BEGRIFFSBESTIMMUNG*

Diese Norm gilt für Spinat der zur Art „Spinacia oleracea L." gehörenden Sorten, der zum Verbrauch in frischem Zustand abgegeben wird. Spinat für die Verarbeitung fällt nicht darunter.

II. *GÜTEEIGENSCHAFTEN*

A. *Allgemeines*

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen der Spinat nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen muß.

B. *Mindesteigenschaften*

Der Spinat muß sein:

— gesund,
— von frischem Aussehen,
— sauber, praktisch frei von Erde und Rückständen von Dünger und Pflanzenschutzmitteln,
— nicht geschossen,
— frei von fremdem Geruch oder Geschmack,
— frei von Schädlingen.

Gewaschener Spinat muß genügend abgetropft sein.

Bei Wurzelspinat muß die Wurzel direkt unter der äußeren Blattkrone abgeschnitten sein.

Der Zustand der Ware muß so sein, daß der Spinat Transport und Hantierung aushält und den Erfordernissen des Marktes am Bestimmungsort entspricht.

C. *Klasseneinteilung*

Der Spinat wird in die beiden nachstehend definierten Güteklassen eingeteilt.

(i) *Klasse „I"*

Diese Klasse umfaßt Blattspinat und Wurzelspinat.

Die Blätter müssen sein:

— ganz,
— von normaler Farbe und normalem Aussehen entsprechend der jeweiligen Sorte und der Erntezeit,
— frei von Frostspuren, Schädlingsfraß und Krankheiten, die das Aussehen oder die Genießbarkeit beeinträchtigen.

Bei Blattspinat dürfen die Blattstiele nicht länger als 10 cm sein.

(ii) *Klasse „II"*

Diese Klasse umfaßt Blattspinat und Wurzelspinat von handelsüblicher Qualität, der den Erfodernissen der Handelsklasse „I" nicht entspricht, aber den oben in II B aufgeführten Mindesteigenschaften entspricht.

III. *GRÖSSENSORTIERUNG*

Eine Größeneinstufung ist für Spinat nicht vorgeschrieben.

IV. *TOLERANZEN*

Gütetoleranzen sind in jedem Packstück für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse zugelassen.

(i) *Klasse „I":* 10 v. H. der Gewichtsmenge, die nicht den Eigenschaften der Klasse genügen, aber denen der Klasse II entsprechen.

(ii) *Klasse „II":* 10 v. H. der Gewichtsmenge, die den Eigenschaften der Klasse nicht entsprechen, aber zum Verbrauch geeignet sind.

Bei Wurzelspinat ist außerdem eine Gewichtstoleranz von 10 v. H. zulässig, wenn die Wurzeln direkt (bis zu 1 cm) unterhalb der äußeren Blattkrone abgeschnitten sind.

V. *VERPACKUNG UND AUFMACHUNG*

A. *Gleichmäßigkeit der Ware*

Der Inhalt eines jeden Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Ware der gleichen Sorte und Qualität enthalten.

Blattspinat und Wurzelspinat dürfen nicht im gleichen Packstück enthalten sein.

B. *Verpackung*

Die Verpackung muß so beschaffen sein, daß sie einen ausreichenden Schutz der Ware gewährleistet. Das im Innern der Verpackung verwendete Papier oder sonstige Verpackungsmaterial muß neu und unschädlich für den Menschen sein. Etwaige Aufdrucke dürfen nur auf der Außenseite angebracht werden, so daß sie nicht in unmittelbare Berührung mit der Ware kommen.

Die Ware muß bei der Verpackung frei sein von Fremdkörpern, einschließlich loser Blütenstände, gelber Blätter und Unkraut.

VI. *KENNZEICHNUNG*

Jedes Packstück muß außen in lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

A. *Identifizierung*

Packer Absender	Name und Anschrift oder Geschäftssymbol

B. *Art des Erzeugnisses*

„Blattspinat" oder „Wurzelspinat" (nur erforderlich, soweit der Inhalt nicht von außen sichtbar ist).

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. *Handelsmerkmale*

Klasse.

E. *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei).

ANHANG I/2

Gemeinsame Qualitätsnormen für Chicorée

I. *BEGRIFFSBESTIMMUNG*

Diese Norm gilt für Chicorée-Erzeugnisse, die durch Treiben aus der Chicorée-Witloof-Wurzel gewonnen werden (welche zur Gattung „Cichorium intybus L." gehört), und die zur Abgabe an den Verbraucher in frischem Zustand bestimmt sind.

II. *GÜTEEIGENSCHAFTEN*

A. *Allgemeines*

Diese Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen der Chicorée nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen muß.

B. *Mindesteigenschaften*

(i) Die Chicorée-Sprosse müssen sein:

— ganz,
— gesund, das heißt frei von Rötungs-, Brand- oder Fäulnisstellen sowie von

Druckstellen und von Beschädigungen durch Nagetiere, Krankheiten, Insekten oder andere Schädlinge (vorbehaltlich der besonderen Bestimmungen für jede einzelne Handelsklasse),

— von frischem Aussehen,

— sauber, insbesondere frei von beschmutzten Blättern und Rückständen von Dünger oder Schädlingsbekämpfungsmitteln,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch oder Geschmack,

— hell, d. h. eine weiße bis weißgelbe Färbung aufweisen,

— sauber unmittelbar unterhalb des Kopfes abgeschnitten.

(ii) Die Sprosse müssen ausreichend entwickelt, gleichmäßig gewachsen und in einem solchen Frischezustand sein, daß die Ware Transport und Hantierung aushält, bis zum Verbrauch in gutem Zustand bleibt und den Anforderungen des Marktes am Bestimmungsort entspricht.

C. *Klasseneinteilung*

(i) *Klasse „Extra"*

Sprosse der Klasse „Extra" müssen von höchster Qualität sein.

Sie müssen insbesondere:

— gleichmäßig geformt sein,

— dicht gewachsen sein,

— unbeschädigt sein,

— gut eingehüllt sein, das heißt am oberen Ende spitz zulaufen und geschlossen sein,

— ohne grünliche oder glasige Färbung sein,

— im Mittelteil ohne Schaftbildung sein.

(ii) *Klasse „I"*

Sprosse dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen insbesondere:

— ausreichend dicht gewachsen sein,

— ohne grünliche Färbung sein,

— im Mittelteil ohne Schaftbildung sein.

Dagegen dürfen sie weniger gleichmäßig geformt und am oberen Ende weniger fest geschlossen sein, jedoch nicht offen sein.

III. *GRÖSSENSORTIERUNG*

Die Sprosse werden nach dem größten Durchmesser ihres größten senkrecht zur Längsachse verlaufenden Querschnitts sowie nach ihrer Länge eingestuft.

Dieser Durchmesser darf keinesfalls weniger als 2,5 cm betragen, sobald die Sprosse kürzer als 14 cm sind. Er darf keinesfalls weniger als 3 cm betragen, wenn die Länge des Sprosses 14 cm oder mehr beträgt.

Bei Sprossen der Klasse „Extra" darf der Durchmesser nicht über 6 cm betragen; bei Sprossen der Klasse „I" darf der Durchmesser nicht über 8 cm betragen.

Die Sprosse der Klasse „Extra" dürfen zwischen 9 und 17 cm ausschließlich lang sein, die der Handelsklasse „I" zwischen 9 und 20 cm ausschließlich.

In ein und demselben Packstück:

(i) darf der Längenunterschied bei Sprossen der Klasse „Extra" höchstens 5 cm und bei Sprossen der Klasse „I" höchstens 8 cm betragen;

(ii) darf der Unterschied im Durchmesser bei Sprossen der Klasse „Extra" höchstens 2,5 cm und bei Sprossen der Klasse „I" höchstens 4 cm betragen.

IV. *TOLERANZEN*

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse zulässig.

A. *Gütetoleranzen*

(i) *Klasse „Extra":* bis zu 5 v. H. der Sprosse, die nicht den Eigenschaften der Klasse genügen, aber denen der Klasse „I" entsprechen.

(ii) *Klasse „I":* bis zu 10 v. H. der Sprosse, die den Eigenschaften der Klasse nicht entsprechen, aber zum Verbrauch geeignet sind.

B. *Größentoleranzen*

Im gleichen Packstück dürfen bis zu 10 v. H. der Sprosse in Länge und Durchmesser um höchstens 1 cm von den unter Ziffer III angegebenen äußersten Abmessungen für die Größeneinstufung und die Gleichförmigkeit abweichen, von dem Mindestdurchmesser ist jedoch keine Abweichung zulässig.

C. *Gesamttoleranzen*

Auf keinen Fall dürfen Qualitäts- und Größentoleranzen zusammen folgende Höchstwerte überschreiten:

— 10 v. H. bei der Klasse „Extra"

— 15 v. H. bei der Klasse „I".

V. *VERPACKUNG UND AUFMACHUNG*

A. *Gleichmäßigkeit der Ware*

In jedem einzelnen Packstück dürfen jeweils nur Sprosse der gleichen Sorte, Qualität und Größe enthalten sein.

In jedem Packstück müssen auch die einzelnen Lagen nach Qualität und Größe der Sprosse gleichartig sein.

B. *Verpackung*

Die Verpackung muß so beschaffen sein, daß sie einen ausreichenden Schutz der Ware gewährleistet. Die Verpackung muß sauber und geruchlos sein. Papier oder sonstiges Verpackungsmaterial, das im Innern des Packstückes verwendet wird, muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Etwaige Aufdrucke dürfen nur auf der Außenseite angebracht werden, so daß sie nicht unmittelbar mit den Sprossen in Berührung kommen. Versandfertige Ware muß von Fremdkörpern frei sein.

Chicorée darf nur wie folgt verpackt werden:

(i) in Kisten,

(ii) in Kleinpackungen.

Die Sprosse müssen liegend in übereinander angeordneten Lagen und in jeder Lage in gleichmäßigen Reihen verpackt sein. Kleinpackungen dürfen nur eine Lage Stangen enthalten.

Die Sprosse müssen gegen Boden und Deckel der Kiste durch eine Schutzschicht isoliert sein.

VI. *KENNZEICHNUNG*

Jedes Packstück muß außen in lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

A. *Identifizierung*

Packer | Name und Anschrift oder
Absender | Geschäftssymbole.

B. *Art des Erzeugnisses*

„Chicorée" (nur bei Verpackungen, die den Inhalt von außen nicht erkennen lassen).

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnüng.

D. *Handelsmerkmale*

Klasse.

E. *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei).

ANHANG I/3

Gemeinsame Qualitätsnormen für Pflückerbsen

I. *BEGRIFFSBESTIMMUNG*

Diese Norm gilt für die zur Art „Pisum Sativum L." gehörenden Erbsensorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand abgegeben werden und nicht für die Verarbeitung bestimmt sind.

II. *GÜTEEIGENSCHAFTEN*

A. *Allgemeines*

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen die Erbsen nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen müssen.

B. *Mindesteigenschaften*

(i) Die Schoten müssen sein:

— ganz,
— gesund, vorbehaltlich besonderer Bestimmungen für die einzelnen Handelsklassen,
— sauber,
— ohne anomale äußere Feuchtigkeit,
— ohne fremden Geruch oder Geschmack.

(ii) Die Körner müssen sein:

— frisch,
— gut geformt,
— gesund, das heißt frei von Schädlingsfraß oder Krankheiten,
— normal entwickelt.

(iii) Der Zustand muß so sein, daß die Erbsen Transport und Hantierung aushalten und den Erfordernissen des Marktes am Bestimmungsort entsprechen.

C. *Klasseneinteilung*

Die Erbsen werden in die beiden nachstehend definierten Güteklassen eingeteilt.

(i) *Klasse „I"*

Erbsen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

Die Schoten müssen:

— die für die Sorte typische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen,
— noch mit dem Stiel versehen sein,
— frei von Hagelschäden sein,
— frisch und prall sein,
— gut gefüllt sein und mindestens 5 Körner enthalten,
— frei von Veränderungen auf Grund von Erhitzung sein.

Die Körner müssen sein:

— gut geformt,
— zart,
— saftig und fest genug, das heißt sie sollen sich beim Pressen zwischen zwei Fingern zerquetschen, aber nicht zerteilen lassen,
— sie dürfen nicht mehlig sein,
— sie müssen mindestens halb, aber nicht voll ausgereift sein,

— sie müssen die für die betreffende Sorte typische Färbung aufweisen.

(ii) *Klasse „II"*

Diese Erbsen dürfen reifer sein als diejenigen der Klasse „I".
Die Schoten dürfen:

— weniger grün sein, ohne jedoch die für die betreffende Sorte typische Färbung verloren zu haben,

— ganz geringe äußere Beschädigungen aufweisen, die jedoch weder fortschreitend sein noch die Körner angreifen dürfen.

Nicht mehr ganz frische Schoten können zugelassen werden, welke Schoten sind jedoch ausgeschlossen.

Die Schoten müssen mindestens 3 Körner enthalten.

Die Körner dürfen sein:

— weniger gut geformt,

— etwas abweichend in der Farbe,

— etwas weniger fest.

Zu reife Erbsen sind nicht zugelassen.

III. *GRÖSSENSORTIERUNG*

Eine Größensortierung für Erbsen ist nicht vorgeschrieben.

IV. *TOLERANZEN*

Gütetoleranzen sind zugelassen für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse.

(i) *Klasse „I":* 10 v. H. der Gewichtsmenge, die nicht den Eigenschaften der Klasse genügen, aber denen der Klasse „II" entsprechen.

(ii) *Klasse „II":* 10 v. H. der Gewichtsmenge, die nicht den Eigenschaften der Klasse entsprechen, aber zum Verbrauch geeignet sind.

Für Beschädigungen durch fortschreitende Krankheiten wie Ascochyta pisi, ascochita pinodella werden keine Toleranzen eingeräumt.

V. *VERPACKUNG UND AUFMACHUNG*

A. *Gleichmäßigkeit der Ware*

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Erbsen gleichen Ursprungs, gleicher Sorte und Qualität enthalten.

B. *Verpackung*

Die Verpackung muß so beschaffen sein, daß sie einen ausreichenden Schutz der Ware gewährleistet.

Das im Innern der Verpackung verwendete Papier oder sonstige Verpackungsmaterial muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Etwaige Aufdrucke dürfen nur auf der Außenseite angebracht werden, so daß sie nicht in unmittelbare Berührung mit der Ware kommen. Versandfertige Ware muß von Blättern, Stielen und allen anderen Fremdkörpern frei sein.

VI. *KENNZEICHNUNG*

Jedes Packstück muß außen in lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

A. *Identifizierung*

Packer | Name und Adresse
Absender | oder Geschäftssymbol

B. *Art des Erzeugnisses*

„Pflückerbsen" (nur bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen).

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. *Handelsmerkmale*

Klasse.

E. *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei).

ANHANG I/4

Gemeinsame Qualitätsnormen für grüne Bohnen

I. *BEGRIFFSBESTIMMUNG*

Die nachstehende Norm gilt für Brech-, Schnitt- und Prinzeßbohnen einschließlich Wachsbohnen der zu den Arten „Phaseolus vulgaris L.", „Ph. coccincus L." gehörenden Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand abgegeben werden und nicht enthülst werden oder zur Verarbeitung bestimmt sind.

II. *GÜTEEIGENSCHAFTEN*

A. *Allgemeines*

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen die grünen Bohnen nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen müssen.

B. *Mindesteigenschaften*

(i) Die Bohnen müssen sein:

— ganz,

— gesund (vorbehaltlich der besonderen Bestimmungen für die einzelnen Klassen),

— von frischem Aussehen,

— sauber, vor allem ohne sichtbare Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln,

— frei von fremdem Geruch oder Geschmack,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit;

(ii) Die Bohnen müssen eine ausreichende Entwicklung erreicht haben. Ihr Zustand muß so sein, daß sie Transport und Hantierung aushalten, bis zum Bestimmungsort in gutem Zustand bleiben und den Erfordernissen des Marktes am Bestimmungsort entsprechen.

C. *Klasseneinteilung*

a) *Prinzeßbohnen*

Prinzeßbohnen werden in die drei nachstehend definierten Güteklassen eingeteilt.

(i) *Klasse „Extra"*

Bohnen dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein und die für die Sorte typische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen. Sie müssen sein:

— prall,

— sehr zart,

— ohne Flecken, fadenlos,

— völlig fehlerfrei.

(ii) *Klasse „I"*

Bohnen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen prall und zart sein und die für die Sorte typische Form, Entwicklung und Färbung aufweisen.

Sie dürfen jedoch leichte Farbfehler, gering entwickelte Samen und kurze, wenig zähe Fäden haben.

(iii) *Klasse „II"*

Zu dieser Klasse gehören Prinzeßbohnen handelsüblicher Qualität, die nicht in eine der beiden höheren Klassen eingestuft werden können, aber den oben definierten Mindesteigenschaften entsprechen.

Die Bohnen müssen ausreichend zart sein. Sie dürfen keine zu großen Samen enthalten.

Sie dürfen ganz geringe äußere Fehler aufweisen.

b) *Sonstige Bohnen*

Die sonstigen Bohnen werden in die beiden nachstehend definierten Güteklassen eingeteilt.

(i) *Klasse „I"*

Bohnen dieser Klasse müssen von guter Qualität sein und die für die Sorte typische Form, Entwicklung und Farbe aufweisen.

Die Bohnen müssen:

— sich leicht mit der Hand brechen lassen (dies gilt ausschließlich für Brechbohnen),

— jung und zart sein,

— mit Ausnahme der Schnittbohnen fadenlos sein,

— praktisch frei von Flecken durch Windeinwirkung und von allen sonstigen Fehlern sein.

Die Samen dürfen nur schwach entwickelt sein und müssen der jeweiligen Sorte entsprechend zart sein. Die Hülsen müssen geschlossen sein.

(ii) *Klasse „II"*

Zu dieser Klasse gehören die Bohnen handelsüblicher Qualität, die nicht in die höhere Klasse eingereiht werden können, aber den oben definierten Mindesteigenschaften entsprechen. Bohnen dieser Klasse müssen sein:

— ausreichend jung und zart.

Die Samen dürfen etwas größer sein als für die Klasse „I" zulässig ist, müssen jedoch für die jeweilige Sorte noch zart sein.

Beschädigungen durch Krankheiten und Brandstellen sind unzulässig. Ganz geringe äußere Fehler sind jedoch zulässig, ebenso wie Flecken durch Windeinwirkung. Fädige Bohnen sind zulässig.

III. *GRÖSSENSORTIERUNG*

Größensortierung ist nur für Prinzeßbohnen vorgeschrieben.

Diese werden nach der Höchstbreite der Hülse wie folgt eingestuft:

— sehr fein. Hülsenbreite bis zu 6 mm,

— fein: Hülsenbreite bis zu 9 mm,

— mittelfein: Hülsenbreite auch über 9 mm.

„Feine" und „mittelfeine" Bohnen dürfen nicht in Klasse „Extra" eingestuft werden. „Mittelfeine" Prinzeßbohnen dürfen nicht in Klasse „I" eingestuft werden.

IV. *TOLERANZEN*

Güte- und Größentoleranzen sind zugelassen in jedem Packstück für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse.

A. *Gütetoleranzen*

(i) *Klasse Extra:* 5 v. H. des Gewichtes der Bohnen, die nicht den Eigenschaften dieser Klasse genügen, aber denen der unmittelbar niedrigeren Klasse (Klasse I) entsprechen.

(ii) *Klasse I:* 10 v. H. des Gewichtes der Bohnen, die nicht den Eigenschaften dieser Klasse genügen, aber denen der niedrigeren Klasse (Klasse II) entsprechen. Fadenfreie Sorten dürfen bis höchstens 5 v. H. fädige Bohnen enthalten.

(iii) *Klasse II:* 10 v. H. des Gewichtes der Bohnen, die nicht den Eigenschaften dieser Klasse entsprechen, aber zum Verbrauch geeignet sind.

Für von der Krankheit „Colletrichum (Gloecosporium) lindemuthianum" befallene Ware entfällt jedoch jede Toleranz.

B. *Größentoleranzen* (Prinzeßbohnen)

Für alle Klassen: 10 v. H. der Gewichtsmenge jedes Packstücks, die nicht der angegebenen Größensortierung entsprechen.

C. *Gesamttoleranzen* (Prinzeßbohnen)

Qualitäts- und Größentoleranzen zusammen dürfen folgende Werte nicht überschreiten:

— 10 v. H. bei der Klasse „Extra"
— 15 v. H. bei den Klassen „I" und „II".

V. *VERPACKUNG UND AUFMACHUNG*

A. *Gleichmäßigkeit der Ware*

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Bohnen gleichen Urspungs, gleicher Sorte und Qualität enthalten.

B. *Verpackung*

Die Verpackung muß so beschaffen sein, daß sie einen ausreichenden Schutz der Ware gewährleistet.

Das im Innern der Verpackung verwendete Papier bzw. sonstiges Verpackungsmaterial muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Etwaige Aufdrucke dürfen nur auf der Außenseite angebracht werden, so daß sie nicht unmittelbar mit der Ware in Berührung kommen. Die Packstücke müssen bei der Verpackung frei von Fremdkörpern sein.

VI. *KENNZEICHNUNG*

Jedes Packstück muß außen in gut lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

A. *Identifizierung*

Packer / Absender | Name und Adresse oder Geschäftssymbol

B. *Art des Erzeugnisses*

Angabe des Typs („Brechbohnen", „Schnittbohnen", „Prinzeßbohnen") bzw. der Sorte (nur bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen).

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. *Handelsmerkmale*

— Klasse,
— Größe,
— bei „Prinzeßbohnen" mit den Worten „fein" oder „sehr fein" zu bezeichnen,
— bei „sonstigen Bohnen" zulässig, jedoch nicht vorgeschrieben.

E. *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei).

ANHANG I/5

Gemeinsame Qualitätsnormen für Möhren

I. *BEGRIFFSBESTIMMUNG*

Diese Norm gilt für Wurzeln von „Daucus carota L", die zum Verbrauch in frischem Zustand abgegeben werden. Möhren für die Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. *GÜTEEIGENSCHAFTEN*

A. *Allgemeines*

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen die Möhren nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen müssen.

B. *Mindesteigenschaften*

(i) Die Möhren müssen sein:

— gesund, insbesondere frei von Fehlern, welche deren Verwendbarkeit für den Verbrauch bzw. deren Haltbarkeit beeinträchtigen können,
— sauber, das heißt:
bei gewaschenen Möhren frei von Erde oder sonstigen Fremdstoffen, bei den übrigen Möhren praktisch frei von jedem grobem Schmutz,
— fest, das heißt insbesondere ohne Spuren von Welke,
— weder geschossen noch holzig oder gabelförmig gespalten,
— frei von fremdem Geruch oder Geschmack,
— frei von übermäßiger äußerer Feuchtigkeit, d. h. nach dem Waschen wieder ausreichend getrocknet.

(ii) Der Zustand muß so sein, daß die Möhren Transport und Hantierung aushalten und den Erfordernissen des Marktes am Bestimmungsort entsprechen.

C. *Klasseneinteilung*

(i) *Klasse „Extra"*

Möhren dieser Handelsklasse müssen höchster Qualität und unbedingt gewaschen sein.

Sie müssen sein:

— ganz,
— glatt,
— von frischem Aussehen,
— gut geformt,

— nicht gespalten,
— ohne Risse,
— ohne Frostspuren.

Sie müssen ferner alle typischen Merkmale und die typische Färbung der Sorte aufweisen, eine leichte grüne Färbung am Kopf ist zulässig.

(ii) *Klasse „I"*

Möhren dieser Handelsklasse müssen von guter Qualität sein.

Sie müssen:

— ganz sein,
— von frischem Aussehen,
— alle typischen Merkmale und die typische Färbung der Sorte aufweisen.

Sie dürfen jedoch folgende Fehler aufweisen:

— eine leichte Formabweichung,
— eine geringe Abweichung in der Färbung,
— kleine vernarbte Risse,
— kleine, beim Verladen oder Waschen entstandene Spalte,
— die Wurzelspitze darf fehlen.

Eine grüne Färbung am Kopf bis zu 1 cm Breite ist bei Möhren zulässig, die nicht länger als 8 cm sind, und bis zu 2 cm Breite bei den übrigen Möhren.

(iii) *Klasse „II"*

Diese Klasse umfaßt Möhren von handelsüblicher Qualität, die zwar den Anforderungen der höheren Klassen nicht entsprechen, jedoch die oben aufgeführten Mindestmerkmale aufweisen.

Möhren mit vernarbten Rissen, die nicht bis ins Herz reichen, sind für diese Klasse zulässig.

Eine grüne oder blaurote Färbung am Kopf bis zu 1,5 cm Breite ist bei Möhren zulässig, die nicht länger als 10 cm sind, und bis zu 3 cm Breite bei den übrigen Wurzeln.

III. *GRÖSSENSORTIERUNG*

Die Möhren werden sortiert:

— entweder nach ihrem größten Durchmesser
— oder nach ihrem Nettogewicht je Stück (ohne Kraut);

(i) *Frühmöhren [1]) und kleine Sorten* (mit oder ohne Kraut)

Der Durchmesser muß mindestens 10 mm bzw. das Einzelgewicht mindestens 8 g betragen.

Der Durchmesser darf höchstens 40 mm bzw. das Einzelgewicht höchstens 150 g betragen.

(ii) *Zur Einlagerung geeignete Möhren und große Sorten*

Der Durchmesser muß mindestens 20 mm bzw. das Einzelgewicht mindestens 50 g betragen.

Bei der Klasse „Extra" darf der Durchmesser 40 mm bzw. das Einzelgewicht 150 g nicht überschreiten.

In keiner Klasse darf der Unterschied des Durchmessers bzw. des Einzelgewichts zwischen der kleinsten und der größten Möhre im gleichen Packstück 30 mm bzw. 200 g übersteigen.

IV. *TOLERANZEN*

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse zulässig.

A. *Gütetoleranzen*

(i) *Klasse „Extra"*

— 5 v. H. der Gewichtsmenge, die eine leichte Grünfärbung am Kopf aufweisen; diese Toleranz wird bei der Gesamttoleranz nicht berücksichtigt,
— 5 v. H. der Gewichtsmenge, die den Eigenschaften der Klasse nicht genügen, aber denen der Klasse I entsprechen;

(ii) *Handelsklasse „I":* 10 v. H. der Gewichtsmenge, die den Eigenschaften der Klasse nicht genügen, aber denen der Klasse II entsprechen.

(iii) *Handelsklasse „II":* 10 v. H. der Gewichtsmenge, die den Eigenschaften der Klasse nicht entsprechen, aber zum Verbrauch geeignet sind.

B. *Größentoleranzen*

In einem Packstück dürfen höchstens 10 v. H. der Gewichtsmenge den Größenmerkmalen nicht entsprechen.

C. *Gesamttoleranzen*

Güte- und Größentoleranzen zusammen dürfen folgende Werte nicht übersteigen:

— 10 v. H. bei der Klasse „Extra",
— 15 v. H. bei den Klassen „I" und „II".

V. *VERPACKUNG UND AUFMACHUNG*

A. *Gleichmäßigkeit der Ware*

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Möhren der gleichen Sorte und Qualität enthalten.

[1]) Wurzeln, die keine Wachstumsstockung durchgemacht haben.

B. *Verpackung*

Folgende Aufmachungen sind zulässig:

(i) *in Bündeln* (Frühmöhren, kleine Sorten)

Die Möhren werden mit dem Kraut angeboten, das frisch, grün und gesund sein muß.

Die Bündel eines Packstücks müssen etwa gleich schwer und in einer oder mehreren Lagen ordentlich geschichtet sein.

(ii) *ohne Kraut*

Das Kraut muß am Kopf entfernt bzw. abgeschnitten sein, ohne daß die Wurzel selbst hierbei verletzt wird.

Die Möhren können folgendermaßen verpackt werden:

a) in Kleinpackungen zum Direktverkauf an den Verbraucher,

b) in mehreren Lagen oder ungeschichtet,

c) lose (direktes Verladen auf ein Verkehrsmittel) nur zulässig bei Klasse „II".

Die Verpackung muß so beschaffen sein, daß sie einen ausreichenden Schutz der Ware gewährleistet. Im Innern der Verpackung verwendetes Papier oder sonstiges Verpackungsmaterial muß neu und für Menschen unschädlich sein. Etwaige Aufdrucke dürfen nur auf der Außenseite angebracht werden, so daß sie nicht unmittelbar mit der Ware in Berührung kommen. Versandfertige Wurzeln (falls sie gewaschen sind) müssen frei von Erde und im übrigen frei von sonstigen Fremdstoffen sein.

VI. *KENNZEICHNUNG*

Jedes Packstück muß außen in gut lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

A. *Identifizierung*

Packer } Name und Anschrift oder
Absender } Geschäftssymbol.

B. *Art des Erzeugnisses*

— „Frühmöhren", „Möhren, kleine Sorte" oder „zur Einlagerung geeignete Möhren" (sofern der Inhalt des Packstücks nicht von außen sichtbar ist),

— Name der Sorte nur bei der Klasse „Extra".

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. *Handelsmerkmale*

Klasse.

E. *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei).

ANHANG I/6

Gemeinsame Qualitätsnormen für Artischocken

I. *BEGRIFFSBESTIMMUNG*

Diese Norm betrifft Artischocken der „Cynara Scolymus L." zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Artischocken für die Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. *GÜTEEIGENSCHAFTEN*

A. *Allgemeines*

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen die unter Ziffer I genannten Artischocken nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen müssen.

B. *Mindesteigenschaften*

Die Artischocken müssen sein:

— von frischem Aussehen, insbesondere ohne ein Zeichen der Welkheit,

— ganz,

— gesund, insbesondere frei von Veränderungen, die dem Verzehr und der Aufbewahrung abträglich sein können,

— sauber, insbesondere ohne Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln,

— frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

C. *Klasseneinteilung*

Die Artischocken werden nach ihren Güteeigenschaften in drei nachstehend definierte Klassen eingeteilt.

(i) *Klasse „Extra"*

Artischocken dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen alle sortentypischen Eigenschaften (insbesondere gut geschlossene Mittelblätter) und die sortentypische Färbung aufweisen. Sie müssen völlig fehlerfrei sein. Der Blütenhüllboden darf keine beginnende Verholzung aufweisen.

(ii) *Klasse „I"*

Artischocken dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die sortentypische Form aufweisen, und die Mittelblätter müssen dieser Sorte entsprechend gut geschlossen sein; der Blütenhüllboden darf keine beginnende Verholzung aufweisen.

Sie dürfen lediglich mit folgenden Fehlern behaftet sein:

— leichte Frostschäden (Risse),

— ganz leichte Quetschungen.

(iii) *Klasse „II"*

Artischocken dieser Klasse müssen von marktfähiger Qualität sein. Sie dürfen leicht geöffnet sein.

Sie dürfen folgende Fehler aufweisen:

- — leichte Verformung,
- — Frostschäden,
- — leichte Quetschungen,
- — leichte Flecken auf den äußeren Blättern,
- — beginnende Verholzung des Blütenhüllbodens.

III. *GRÖSSENSORTIERUNG*

Bei Artischocken erfolgt die Größensortierung nach dem größten Querdurchmesser.

Die folgende Größenskala ist für Artischocken der Klassen „Extra" und „I" verbindlich; für Artischocken der Klasse „II" ist sie wahlfrei.

Durchmesser von mindestens 13 cm,

Durchmesser zwischen 11 cm einschließlich bis 13 cm ausschließlich,

Durchmesser von 9 cm einschließlich bis 11 cm ausschließlich,

Durchmesser von 7,5 cm einschließlich bis 9 cm ausschließlich,

Durchmesser von 6 cm einschließlich bis 7,5 cm ausschließlich.

Für nicht der vorstehenden Größenskala entsprechende Artischocken der Klasse „II" ist folgende Größensortierung vorgeschrieben:

Durchmesser von mindestens 13 cm,

Durchmesser von 9 cm einschließlich bis 13 cm ausschließlich,

Durchmesser von 6 cm einschließlich bis 9 cm ausschließlich.

Der Durchmesser von 3,5 cm einschließlich bis 6 cm ausschließlich ist für Artischocken „Poivrade" oder „Bouquet" zulässig.

IV. *TOLERANZEN*

Güte- und Größentoleranzen sind zugelassen in jedem Packstück für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse.

A. *Gütetoleranzen*

(i) *Klasse „Extra"*

Höchstens 5 v. H. nach Anzahl Artischocken, die nicht den Vorschriften für diese Klasse genügen, aber denen der Klasse „I" entsprechen.

(ii) *Klasse „I"*

10 v. H. nach Anzahl Artischocken, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber denen der Klasse II entsprechen.

(iii) *Klasse „II"*

10 v. H. nach Anzahl Artischocken, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber keinesfalls Fehler aufweisen, die sie zum Verzehr ungeeignet machen.

B. *Größentoleranzen*

In einem Packstück höchstens 10 v. H. nach Anzahl Artischocken, die nicht den Größenanforderungen entsprechen. Sie müssen jedoch der nächsthöheren oder -niedrigeren Größenklasse entsprechen, wobei für die in die kleinste Größenklasse fallenden Artischocken (6 × 7,5 cm) ein Durchmesser von mindestens 5 cm vorgeschrieben ist. Für Artischocken „Poivrade" und „Bouquet" werden keine Toleranzen gewährt.

C. *Gesamttoleranzen*

Auf keinen Fall dürfen Güte- und Größentorleranzen zusammen übersteigen:

- — 10 v. H. bei Klasse „Extra",
- — 15 v. H. bei Klassen „I" und „II".

V. *VERPACKUNG UND AUFMACHUNG*

A. *Gleichmäßigkeit*

Jedes Packstück darf nur Artischocken der gleichen Sorte, Güte und Größe enthalten.

B. *Verpackung*

Die Erzeugnisse müssen unter Berücksichtigung der Größe und der Art des Gebindes ohne Hohlräume oder übermäßigen Druck angemessen verpackt sein.

Die Stiele dürfen höchstens 10 cm lang sein. Sie müssen glatt abgeschnitten sein.

Bei Holzverpackungen muß die Masse der Ware mindestens vom Boden, den beiden Längsseiten und gegebenenfalls vom Deckel durch Papier oder ein anderes zulässiges Schutzmittel getrennt sein. Im Innern des Packstücks verwendetes Papier oder anderes Material muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Etwaige Aufdrucke dürfen nur außen erscheinen, damit sie nicht mit dem Erzeugnis in Berührung kommen.

VI. *KENNZEICHNUNG*

Jedes Packstück muß außen in lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

A. *Identifizierung*

Packer / Absender	Name und Anschrift oder Geschäftssymbol

B. *Art des Erzeugnisses*

- — „Artischocken" (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen,

— Name der Sorte bei Klasse „Extra",
— die Angabe „POIVRADE" oder „BOUQUET" bei Artischocken mit einem Durchmesser von 3,5 cm einschließlich bis 6 cm ausschließlich.

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. *Handelsmerkmale*

— Klasse,
— Stückzahl oder Nettogewicht,
— durch Mindest- und Höchstdurchmesser der Artischocken bestimmte Größe.

E. *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei).

ANHANG I/7

Gemeinsame Qualitätsnormen für Tafeltrauben

I. *BEGRIFFSBESTIMMUNG*

Diese Norm gilt für Tafeltrauben der aus der Art „Vitis vinifera L." hervorgegangenen Sorten, die zum Verbrauch in frischem Zustand abgegeben werden und den in der beigefügten Liste aufgeführten Tafelsorten der einzelnen Länder angehören, soweit sie nicht zur Verarbeitung bestimmt sind.

II. *GÜTEEIGENSCHAFTEN*

A. *Allgemeines*

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen die Tafeltrauben nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen.

B. *Mindesteigenschaften*

(i) Die Trauben und Beeren müssen sein:

— gesund,
— sauber (vor allem ohne sichtbare Rückstände von Behandlungsmitteln),
— frei von Spuren von Beschädigungen durch Insekten und Krankheiten,
— frei von sichtbaren Anzeichen von Schimmel,
— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,
— ohne fremden Geruch oder Geschmack.

(ii) Ferner müssen die Beeren sein:

— gut geformt,
— normal entwickelt,
— fest am Stiel befestigt.

Durch die Sonne hervorgerufene Pigmente sind keine Fehler. (Geplatzte oder beschädigte Beeren müssen herausgeschnitten werden, wobei jedoch nicht zu stark ausgelichtet werden darf.)

(iii) Die Trauben müssen sorgfältig abgeschnitten worden sein. Der Reifezustand muß so sein, daß die Erzeugnisse Transport und Handhabung aushalten und den Handelserfordernissen am Einfuhrort entsprechen.

C. *Klasseneinteilung*

(i) *Klasse „Extra"*

Die Tafeltrauben dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Die Trauben müssen die für die Rebsorte unter Berücksichtigung des Anbaugebiets typische Form, Größe und Farbe aufweisen sowie frei von Fehlern sein.

Die Beeren müssen prall, fest am Stiel, in gleichmäßigen Abständen in der Traube angeordnet und praktisch überall mit ihrem Duftfilm bedeckt sein.

(ii) *Klasse „I"*

Tafeltrauben dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Die Trauben müssen die für die Rebsorte unter Berücksichtigung des Anbaugebiets typische Form, Größe und Farbe aufweisen.

Die Beeren müssen prall sein und fest am Stiel stehen und soweit wie möglich mit ihrem Duftfilm bedeckt sein. Sie dürfen jedoch weniger gleichmäßig an der Traube geordnet sein als bei der Klasse „Extra".

Zulässig sind:

— eine leichte Verformung,
— ein leichter Farbfehler,
— geringfügige Brandstellen durch Sonneneinwirkung, jedoch nur auf der Schale.

III. *GRÖSSENSORTIERUNG*

Eine Mindestgröße je Traube ist wie folgt für unter Glas gezogene Trauben, im Freiland kultivierte großbeerige und kleinbeerige Trauben festgesetzt:

	Gewächshaus	*Freiland großbeerig*	*Freiland kleinbeerig*
— Klasse „Extra"	300 g	200 g	150 g
— Klasse „I"	250 g	150 g	100 g

Die Einteilung der Sorten in unter Glas kultivierte, groß- und kleinbeerige Freilandsorten ist in der Sortenliste aufgeführt, die sich im Anhang I des vorliegenden Dokuments befindet.

IV. *TOLERANZEN*

Toleranzen sind in jedem Packstück für nicht der Klasse entsprechende Ware zugelassen.

A. *Gütetoleranzen*

(i) *Klasse „Extra":* 5 v. H. des Gewichtes der Tafeltrauben, die nicht den Anfor-

derungen dieser Klasse genügen, aber der unmittelbar niedrigeren Klasse entsprechen (Klasse „I").

(ii) *Klasse „I":* 10 v. H. des Gewichtes der Tafeltrauben, die nicht den Anforderungen dieser Klasse genügen, aber den Mindestmerkmalen entsprechen.

B. *Größentoleranzen*

(i) *Klasse „Extra":* 10 v. H. des Gewichtes der Trauben je Packstück, die nicht der Größensortierung ihrer Klasse entsprechen, aber denen der Klasse I.

(ii) *Klasse „I":* 10 v. H. des Gewichtes der Trauben je Packstück, die nicht der Größensortierung dieser Klasse entsprechen, die aber folgende Mindestgrößen nicht unterschreiten:

	Gewächshaus	*Freiland großbeerig*	*Freiland kleinbeerig*
— Je Traube	200 g	100 g	75 g

C. *Gesamttoleranzen*

In keinem Fall dürfen die Güte- und Größentoleranzen zusammen überschreiten:

— 10 v. H. für die Klasse „Extra",

— 15 v. H. für die Klasse „I".

V. *VERPACKUNG UND AUFMACHUNG*

A. *Gleichmäßigkeit*

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein und darf nur Trauben der gleichen Sorte, Klasse und des gleichen Reifegrades enthalten.

Bei der Klasse „Extra" müssen die Trauben im wesentlichen die gleiche Farbe und Größe aufweisen.

B. *Verpackung*

Die Verpackung muß so sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Bei der Klasse „Extra" darf nur eine Lage vorgesehen werden, wenn das Gewicht des Packstücks 1 kg überschreitet.

Die in den Packstücken enthaltenen Waren müssen frei von Fremdkörpern sein.

Im Innern des Packstücks verwendetes Papier oder anderes Material muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Falls Angaben aufgedruckt sind, darf sich der Aufdruck nur auf der Außenseite befinden, so daß er mit den Früchten nicht in Berührung kommt.

VI. *KENNZEICHNUNG*

Jedes Packstück muß außen in lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

A. *Identifizierung*

Packer / Absender } Name und Anschrift oder Geschäftssymbol

B. *Art des Erzeugnisses*

— „Tafeltrauben" (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen),

— Name der Rebsorte.

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. *Handelsmerkmale*

Klasse.

E. *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei).

ANHANG I/7

Anlage 1

Sortenliste

	Erzeugerland:			
	Italien	Frankr.	Belgien	Niederl.
Unter Glas kultivierte Trauben				
Alphonse Lavallée (= Ribier)			×	
Black Alicante (= Granacke = Granaxa)			×	×
Canon Hall			×	
Colman			×	
Frankenthhal (= Groß Vernatsch)			×	×
Golden Champion				×
Gradisca			×	
Gros Maroc				×
Léopold III			×	
Muscat d'Alexandrie			×	×
Muscat d'Hambourg (= Hambro = Black Hamburg)			×	×
Prof. Aberson				×
Royal			×	×
Freilandtrauben				
a) *Großbeerige Sorten*				
Alphonse Lavallée	×	×		
Angela	×			
Baresana (= Turchesca = Lattuario Bianco = Uva di Bisceglie)	×			
Cardinal	×	×		
Dabouki (= Malaga)		×		
Dattier de Beyrouth (= Regina = Menavacca Bianca)	×	×		
Ignea		×		

	Erzeugerland:			
	Italien	Frankr.	Niederl.	Belgien
Italia (= Ideal)	×	×		
Muscat d'Alexandrie (= Zibibbo)	×	×		
Ohanez (= Uva di Almeria)	×			
Olivette blanche		×		
Olivette noire (= Olivetta Vibanese)	×	×		
Perlona	×			
Red Empereur	×			
Regina nera (= Menavacca nera = Lattuario nero)	×			
Schiava Grossa (= Frankenthal = Groß Vernartsch)	×			
b) *Kleinbeerige Sorten*				
Admirables de Courtiller		×		
Angelo Pirovano	×			
Anna Maria	×			
Catalanesca	×			
Chasselas (Doré, Muscat, Rose)	×	×		
Cimminita	×			
Clairettes		×		
Colombana bianca (= Verdea)	×			
Delizia di Vapio	×			
Gros vert	×	×		
Jaoumet (= St Jacques oder Madeleine de Jacques)		×		
Madeleines	×	×		
Moscato di Terracina	×	×		
Moscato d'Adda	×			
Moscato d'Amburgo	×	×		
Œillade		×		
Panse Précoce	×	×		
Pizzutello	×			
Perla di Csaba	×	×		
Perlette	×	×		
Primus	×			
Prunesta	×			
Regina dei Vigneti	×	×		
Servant (= St. Jeannet)	×	×		
Sultanines	×	×		
Valensi		×		

ANHANG I/8

Gemeinsame Qualitätsnormen für Kirschen

I. *BEGRIFFSBESTIMMUNG*

Diese Norm bezieht sich auf frische Kirschen, die von den Arten „Prunus avium L." und „Prunus cerasus L." stammen, zur Lieferung in frischem Zustand an den Verbraucher. Für die Verarbeitung bestimmte Kirschen fallen nicht darunter.

II. *GÜTEEIGENSCHAFTEN*

A. *Allgemeines*

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen die Kirschen nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen müssen.

B. *Mindesteigenschaften*

(i) Die Früchte müssen sein:

— frisch,

— gesund,

— fest (je nach der Sorte),

— sauber, insbesondere ohne Rückstände von Schädlingsbekämpfungsmitteln,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch oder Geschmack,

— frei von Schädlingsbefall,

— mit dem Stiel versehen,

— frei von Fehlern, insbesondere ohne Hagelschäden, Brandflecken, Risse und Quetschungen.

(ii) Die Früchte müssen genügend entwickelt sein. Der Reifezustand muß derart sein, daß er es den Früchten erlaubt, Transport und Hantierung zu überstehen, sich unter angemessenen Bedingungen bis zum Bestimmungsort zu halten und den Anforderungen des Marktes am Bestimmungsort zu entsprechen.

C. *Klasseneinteilung*

(i) *Klasse „Extra"*

Früchte dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein. Sie müssen die typische Form, Größe und Färbung ihrer Sorte aufweisen. Sie dürfen keine Mängel aufweisen.

(ii) *Klasse „I"*

Früchte dieser Klasse müssen von guter Qualität sein. Sie müssen die typischen Merkmale ihrer Sorte aufweisen. Zulässig sind jedoch leichte Fehler in der Form und eine für die Sorte weniger typische Färbung.

III. GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Querdurchmesser.

Die zulässige Mindestgröße für die Klasse „Extra" beträgt 20 mm im Querdurchmesser.

Die zulässige Mindestgröße für die Klasse „I" beträgt:

— 15 mm für die Früchte der frühen Sorten,

— 17 mm für die Früchte der übrigen Sorten.

IV. *TOLERANZEN*

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse zulässig.

A. *Gütetoleranzen*

(i) Klasse „Extra": 5 v. H. des Gewichtes der Früchte, die nicht den Anforderungen der Klasse genügen, davon höchstens 2 v. H. geplatzte oder madige Früchte, die aber denen der nächstniedrigeren Klasse (Klasse „I") entsprechen. Matschige oder für den Verzehr ungeeignete Früchte sind jedoch von der Toleranz ausgenommen.

(ii) Klasse „I": 10 v. H. des Gewichtes der Früchte, die nicht den Mindestanforderungen genügen, davon höchstens 4 v. H. geplatzte oder madige Früchte, die aber für den Verbrauch geeignet sind. Matschige Früchte sind jedoch von der Toleranz ausgenommen.

B. *Größentoleranzen*

Bei allen Klassen: 10 v. H. des Gewichtes der Früchte je Packstück, die nicht den Größenanforderungen genügen, deren Durchmesser jedoch mindestens betragen muß:

17 mm bei der Klasse „Extra",

15 mm, und bei den Frühsorten 13 mm bei Klasse „I".

C. *Gesamttoleranzen*

Auf keinen Fall dürfen Güte- und Größentoleranzen zusammen übersteigen:

— 10 v. H. bei Klasse „Extra",

— 15 v. H. bei Klasse „I".

V. *VERPACKUNG UND AUFMACHUNG*

A. *Gleichmäßigkeit*

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein; jedes Packstück darf nur Früchte der gleichen Sorte, Güte und Größe und bei der Klasse „Extra" des gleichen Reifegrads und der gleichen Färbung enthalten.

B. *Verpackung*

Die Verpackung muß so sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Die Ware muß vom Boden, von den Seiten und gegebenenfalls vom Deckel durch ein geeignetes Schutzmittel getrennt sein.

Das im Innern des Packstücks verwendete Papier oder andere Material muß neu und für den Menschen unschädlich sein. Falls Angaben aufgedruckt sind, darf sich der Aufdruck nur auf der Außenseite befinden, so daß er nicht mit den Früchten in Berührung kommt.

Bei der Verpackung müssen die Packstücke frei von Blättern, Zweigen und allen anderen Fremdkörpern sein.

VI. *KENNZEICHNUNG*

Jedes Packstück muß außen in lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen:

A. *Identifizierung*

Packer } Name und Anschrift
Absender } oder Geschäftssymbol

B. *Art des Erzeugnisses*

— „Kirschen" (bei Verpackungen, die den Inhalt nicht von außen erkennen lassen),

— Name der Sorte bei Klasse „Extra" (wahlfrei).

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung.

D. *Handelsmerkmale*

— Klasse.

E. *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei).

ANHANG I/9

Gemeinsame Qualitätsnormen für Erdbeeren

I. *BEGRIFFSBESTIMMUNG*

Diese Norm betrifft Erdbeeren der aus der Gattung „Fragaria" hervorgegangenen Sorten zur Lieferung in frischem Zustand an die Verbraucher. Erdbeeren für die Verarbeitung fallen nicht darunter.

II. *GÜTEEIGENSCHAFTEN*

A. *Allgemeines*

Die Norm soll die Anforderungen bestimmen, denen die Erdbeeren nach Aufbereitung und Verpackung beim Versand entsprechen müssen.

Die Norm bezieht sich nur auf die Gattung, vorbehaltlich der Bestimmung von Sorten, die auf Initiative jedes interessierten Landes eventuell vorgenommen werden kann.

B. *Mindesteigenschaften*

(i) Die Früchte müssen sein:

— ganz, ohne Beschädigungen,

— versehen mit ihrem Kelch und einem kurzen, frischen und nicht vertrockneten Stielchen (mit Ausnahme der Walderdbeeren),

— gesund,

— frei von Befall durch Insekten und Spuren von Krankheiten,

— sauber, insbesondere frei von Flekken und allen sichtbaren Spuren von Behandlungsmitteln,

— frisch, aber nicht gewaschen,

— frei von anomaler äußerer Feuchtigkeit,

— frei von fremdem Geruch oder Geschmack.

(ii) Die Früchte müssen sorgfältig mit der Hand gepflückt worden sein und eine vollständige normale Entwicklung erreicht haben.

Der Reifegrad muß derart sein, daß er es den Früchten gestattet, Transport und Handhabung zu überstehen und den Erfordernissen des Marktes am Bestimmungsort zu entsprechen.

C. *Klasseneinteilung*

(i) *Klasse „Extra"*

Die Früchte dieser Klasse müssen von höchster Qualität sein.

— Sie müssen die Farbe und typische Form ihrer Sorte aufweisen und besonders gleichmäßig und regelmäßig sein in bezug auf den Reifegrad, Färbung und Größe [1]).

— Sie müssen ein hervorragendes Aussehen ihrer Sorte entsprechend haben.

— Sie müssen frei von Erde sein.

(ii) *Klasse „I"*

Die Früchte dieser Klasse müssen von guter Qualität sein.

— Sie dürfen weniger einheitlich sein in der Größe, der Form und im Aussehen.

— Sie dürfen bezüglich der Färbung eine konische weiße Spitze haben.

— Sie müssen praktisch frei von Erde sein.

III. GRÖSSENSORTIERUNG

Die Größensortierung erfolgt nach dem größten Durchmesser, der senkrecht zur Achse verläuft. Die Früchte müssen folgende Mindestgrößen haben:

	Klasse „Extra"	Klasse „I"
— Großfrüchtige Sorten	30 mm	25 mm
— Kleinfrüchtige Sorten	20 mm	15 mm
— Walderdbeeren	—	—

Jedoch ist für die Erzeugnisse der Klasse „I", die vom Beginn der Saison bis zum 5. Juni gehandelt werden, für die großfrüchtigen Sorten eine Mindestgröße von 18 mm vorgeschrieben.

[1]) Die Anforderungen der Gleichmäßigkeit für die Klasse „Extra" dürfen auf Walderdbeeren etwas weniger streng angewendet werden.

Eine Liste der großfrüchtigen und der kleinfrüchtigen Sorten ist im Anhang I des vorliegenden Dokuments wiedergegeben.

IV. *TOLERANZEN*

Güte- und Größentoleranzen sind in jedem Packstück für nicht der Klasse entsprechende Erzeugnisse zugelassen.

A. *Gütetoleranzen*

(i) Klasse „Extra": 5 v. H. der Anzahl oder des Gewichtes der Früchte, die nicht den Eigenschaften dieser Klasse genügen, aber denen der Klasse I entsprechen.

(ii) Klasse „I": 10 v. H. der Anzahl oder des Gewichtes der Früchte, die nicht den Eigenschaften der Klasse genügen, mit Ausnahme von Früchten, die sichtbare Fäulnisstellen aufweisen oder stark ausgeprägte Druckstellen zeigen.

In jedem Falle dürfen in beiden Klassen innerhalb der oben angeführten Toleranzen die beschädigten Früchte nicht mehr als 2 v. H. ausmachen.

B. *Größentoleranzen*

Für beide Klassen: Je Packstück 10 v. H. der Anzahl oder des Gewichtes der Früchte, die nicht der Mindestgröße ihrer Klasse und Sortengruppe entsprechen.

C. *Gesamttoleranzen*

In keinem Fall dürfen die Güte- und Größentoleranzen zusammen überschreiten:

— 10 v. H. für die Klasse „Extra",

— 15 v. H. für die Klasse „I".

V. *VERPACKUNG UND AUFMACHUNG*

A. *Gleichmäßigkeit*

Der Inhalt jedes Packstücks muß gleichmäßig sein; jedes Packstück darf nur Früchte gleichen Ursprungs, gleicher Sorte und Güteklasse enthalten. Die Spiegelpackung ist strengstens verboten.

B. *Verpackung*

Die Verpackung muß so sein, daß sie der Ware einen angemessenen Schutz gewährt. Die Kleinverpackungen, im Innern des Packstücks verwendetes Papier oder anderes Material müssen neu und für den Menschen unschädlich sein. Falls Angaben aufgedruckt sind, darf sich der Aufdruck nur auf der Außenseite befinden, so daß er mit den Früchten nicht in Berührung kommt. Die Früchte müssen bei der Verpackung frei von allen Fremdkörpern sein.

Die Früchte der Klasse „Extra" müssen eine besonders sorgfältige Aufmachung haben.

VI. *KENNZEICHNUNG*

Jedes Packstück muß außen in lesbaren und unverwischbaren Buchstaben folgende Angaben tragen (sie dürfen eventuell auf einem innen befindlichen Etikett erwähnt sein):

A. *Identifizierung*

Packer	Name und Adresse
Absender	oder Geschäftssymbol

B. *Art des Erzeugnisses*

„Erdbeeren" (bei Verpackungen, die den Inhalt von außen nicht erkennen lassen);

C. *Ursprung des Erzeugnisses*

Anbaugebiet oder nationale, gebietliche oder örtliche Bezeichnung;

D. *Handelsmerkmale*

— Klasse,
— Größe,
— Sorte;

E. *Amtlicher Kontrollstempel* (wahlfrei).

ANHANG I/9

Anlage 1

Sortenliste

a) *Großfrüchtig*

Asieta
Auchincruise Climax
Auzuss
Cambridge Gewinner
Cambridge Viguer
Direktor Paul Wallbaum
Gauntlet
Georg Settwedel
Gorella
Hansa
Lihama
Macherauchs Späternte
Madame Lefever
Madame Moutot (= Hanekam)
Merton Princess
Mieze Schindler
Oberschlesien
Pilinitz
Rovena
Red Gaunlet
Room van Vlaanderen
Royal Sovereign
Senga Sengana
Sieger
Sieletz
Souvenir de Charles Machiroux
Triomphe de Tihange (= Merveilleuse de Tihange)
Ville de Paris

b) *Kleinfrüchtig*

Ada Herzberg
Cambridge Favourite
Deutsch Evern
Fertilite
Gave's Royal
General de Gaulle
Hamburg
Jucunda
Ladette
Macherauchs Dauerernte
Macherauchs (= Frühernte)
Marie-France
Nobile (= Brusca)
Perla
Regina
Reine des Precoces
Robinson
Royale du Vaucluse
Sannier
Sans Rivale
Senga 146
Senga Precosa
Späte aus Léopoldshall
Surprise des Halles
Surprise du Vaucluse
Tardive de Leopold
Voltaire
Ydun